



Château du Cartillon Cru Bourgeois

Composición :	30 % Merlot 30 % Cabernet Franc 30 % Cabernet Sauvignon 10 % Petit Verdot
Apelación :	Haut Medoc
Temperatura de servicio:	18° C.

El Château du Cartillon se localiza en el corazón del Medoc, a igual distancia entre los célebres caldos de Margaux y de Saint Julien.

El viñedo ocupa 45 de las 100 hectáreas que constituyen la propiedad. El Château y las dependencias fueron construidas respectivamente en el siglo 18 y 19.

La vendimia se efectúa con máquinas, la vinificación en cubas de acero inoxidable dura aproximadamente un mes. La crianza se hace en barricas de madera parcialmente nuevas durante 18 meses.

Con un bello color granate sostenido, éste límpido y brillante vino ofrece una nariz delicada e intensa caracterizada por finas notas de madera y aromas de frutas maduras.

Según el año de cosecha, se complementa con notas de especias, tinta y olores de bosque.

En boca, la primera impresión es suave, se vuelve carnoso, redondo, afrutado, con un equilibrio notorio y unos taninos maduros y aterciopelados. En boca el final es largo con sabores de vainilla.